

2 Xp-9 (P) 水道水とその調理品の風味に及ぼす浄水器の影響

○河野昭子（大手前栄専）、山口米子（河野食研）、小野雄治（（株）ダスキ）、河野友美（河野食研）

水道水の水質汚染は従来から問題とされてきており、浄水器を用いての改良の試みは広くなされている。我々は試作浄水器を用いて、その水質および風味改善の原因を考察すべく、水道水および浄水器処理水（浄水）について、水そのもの、かつおだし、煎茶、紅茶、コーヒー、米飯について官能検査と水質成分分析をおこない比較した。その結果、水質に大きな差が認められたのは、残留塩素と有機物の2種であった。浄水は残留塩素が除去されているし、一方水道水の残留塩素は3分沸騰することによってほぼ完全に除去できたので、沸騰後の水を用いる煎茶等の風味の改良は有機物の除去が大きな原因であると考えられた。そこで、水道水中の有機物の存在が感覚に直接影響を与えているのか、または抽出力に影響を与えている為の差であるのかについて両方面から検討した。5原味について主観的等価値の測定を行った結果では、甘味、酸味、苦味で、有機物含量の少ない浄水の方が味に対する感度が高いことが証明された。一方、煎茶、紅茶中のタンニン、かつおだし中の全窒素、コーヒー中のカフェイン、クロロゲン酸含量に水道水と浄水での差は認められなかった。水道水中の有機物は抽出力にはではなく味の感度に影響していると考えられる。